



# NYÅRSCATERING

## BARA VARAS NYÅRSCATERING!

I samarbete med våra kollegor på SilLEN & Makrillen samt The Tivoli.

Äntligen kan vi presentera vår uppskattade nyårsmeny för avhämtning och vi hoppas att vi får vara med och bidra till ett fint avslut på 2025.

Samla ihop några du tycker om och låt oss stå för kvällens meny!

Vi behöver er beställning eller eventuell avbeställning senast 27/12. Beställ din nyårscatering på [nyarscatering@baravara.eu](mailto:nyarscatering@baravara.eu) redan nu!

Avhämtning sker på The Tivoli på nyårsafton kl. 13.00 - 16.00. Endast presentkort utställda av The Tivoli kan inlösas på plats.

Vi har enbart möjlighet att tillgodose skaldjursallergi, laktosfritt, nötallergi och glutenfri kost.

Varmt välkomna med er nyårsbeställning!



# NYÅRSCATERING

## NYÅRSMENY

### FÖRRÄTT

#### SKALDJURSSOPPA

med smörbakad hummer, Kalixlöjrom  
tartlette på lagrad ost, inkokt lök och  
dillgurka

### VARMRÄTT

#### LÅGTEMPERERAD SVENSK OXFILE

med potatiskaka, smörstekt svamp,  
citronbakad kål, tryffelmör och portvinssky  
alt.

#### BAKAD RÖDINGFILE

med potatiskaka, jordärtskockscreme,  
smörstekt svamp, citronbakad kål och  
smörad musselsås

### DESSERT

#### BASKISK CHEESECAKE

med mörkchokladcremé, blåbär,  
kristalliserad vitchoklad och rostad  
pekannöt

595:- / kuvert

*Tillagningsinstruktioner medföljer*

## VEGANSK NYÅRSMENY

### FÖRRÄTT

#### SVAMPSOPPA

med tartlette på tryffelcrème,  
inkokt lök, picklad endive, krispig lök

### VARMRÄTT

#### CITRONBAKAD SPETSKÅL

med kungmussling, sherrylök, belugalinser,  
rostad jordärtskockscrème, örtsallad och  
rökt mandel

### DESSERT

#### MÖRK CHOKLAD

med sockerkaka, kaffecrème, vanilj, rostad  
mörk choklad och färska blåbär

595:- / kuvert

*Tillagningsinstruktioner medföljer*

## TILLVAL

UTVALDA OSTAR 150:-

med tillbehör

ANTIPASTI 195:-

utvalda charkuterier, ost och oliver